

Návod na použitie pre

Bellman Cappucino

Série CX-25

Všeobecné informácie

Kávovary a cappuccino série Bellman CX-25 (CX-25 a CX-25P) sú modely varnej dosky určené na domáce použitie, cestovanie a kempovanie. Kompaktný dizajn série CX je vyrobený z odolnej nehrdzavejúcej ocele 18/8 a žiaruvzdorného bakelitu a môže byť použitý na plynových, elektrických, otvorených plameňoch a väčšine indukčných varných dosiek.

Séria CX produkuje bohaté, autentické espresso za pár minút pomocou tlaku pary, ktorý pretlačí vodu cez kávovú usadeninu vo filtračnom košíku a vytvorí kvalitnú extrakciu. Jednotka generuje dostatočný tlak pary po príprave espressa na zohriatie a napenenie mlieka pomocou vstavanej parnej dýzy s 2 otvormi, takže si môžete pripraviť svoje obľúbené kávy na báze mlieka, ako sú cappuccino, latte a flat white.

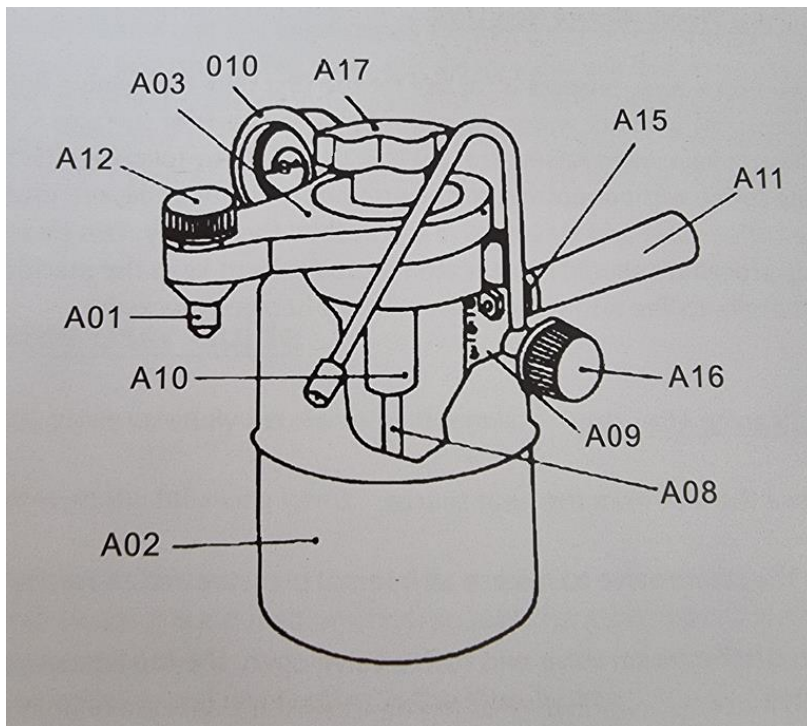
Každá jednotka sa dodáva s nastaviteľným filtračným košom (pomocou priloženej redukcie koša), ktorá vám umožní jednoducho pripraviť dostatok kávy na 3, 6 alebo 9 dávok espressa na základe 30 ml dávky espressa. Model CX-25P je tiež vybavený vstavaným tlakomerom, takže môžete dosiahnuť konzistentné extrakcie pri optimálnom tlaku a zaisťiť dostatočný tlak na použitie parnej dýzy po varení.

Pred prvým použitím kávovaru a cappuccina série CX-25 si prečítajte celý návod na obsluhu. Jednotky série CX-25 sú tlakové zariadenia, ktoré si pri prevádzke vyžadujú náležitú starostlivosť. Návod uschovajte na bezpečnom mieste a pravidelne si ho riadte.

UPOZORNENIA A BEZPEČNOSŤ - Pozorne si prečítajte túto časť

1. Jednotky série CX majú bezpečnostný pretlakový ventil zabudovaný do základne rukoväte (A15). ak sa ventil počas prevádzky otvorí a začne vypúšťať paru, jednotka dosiahla maximálny optimálny prevádzkový tlak a zdroj tepla sa musí vypnúť, aby sa jednotka mohla ochladiť.
2. Neprevádzkujte jednotku pri nadmernom tlaku. Správny tlak na prevádzku jednotky na prípravu espressa je 0,5 až 1,2 BAR a na výrobu pary 1,5 až 2 BAR.
3. Nepokúšajte sa odskrutkovať a odstrániť veko jednotky, keď je horúca a/alebo pod tlakom. Pred odstránením veka nechajte stroj vychladnúť a otvorte parný ventil, aby sa uvoľnil všetok vnútorný tlak.
4. Počas používania nenechávajte jednotku bez dozoru. Pri uvoľňovaní kávového ventilu alebo parného ventilu je potrebné venovať náležitú pozornosť, aby nedošlo k zraneniu alebo zraneniu. Para a horúca káva sa môžu opariť a spáliť. Pred pomalým otvorením niektorého z ventilov sa uistite, že je pod výpusť na sparovanie alebo parnú trysku umiestnená kanvička na kávu alebo mlieko.
5. Kovové povrchy jednotky budú počas prevádzky veľmi horúce. Nepokúšajte sa dotknúť kovových povrchov alebo zdvihnúť jednotku za kovový povrch. Ak je potrebné so strojom manipulovať alebo ho stabilizovať, uchopte teplú odolnú bakelitovú rukoväť a/alebo použite rukavice vhodné do rúry.
6. Jednotku neprevádzkujte bez dostatočného množstva vody vo vnútri a nedovoľte, aby sa jednotka uvarila nasucho. Pri prevádzke používajte indikátory hladiny vody vo vnútri tela v súlade s pokynmi v tejto príručke. Ak na jednotke používate iba parnú dýzu, uistite sa, že jednotka je aspoň z jednej tretiny (1/3) plná vody.
7. Počas prevádzky na plyne alebo ohni s otvoreným plameňom sa uistite, že zdroj tepla je nastavený dostatočne nízko, aby plameň nestúpал vysoko po stranách jednotky a/alebo (aj pri použití na elektrických/indukčných varných doskách), čo by spôsobilo, že jednotka prehriate a rukoväť je príliš horúca na dotyk. Nadmerné teplo môže jednotku poškodiť a nie je potrebné.
8. Neprevádzkujte jednotku, ak je poškodená. Tesnenia v jednotke sa musia pravidelne vymieňať a stroj pravidelne kontrolovať, či nie sú opotrebované a poškodené. Ak sa vyskytnú nejaké chyby, vráťte jednotku na miesto zakúpenia na kontrolu.
9. Pred ohrevom jednotky sa uistite, že je horné veko úplne dotiahnuté a uistite sa, že silikónový O-krúžok, ktorý je umiestnený pod okrajom varného koša, nie je viditeľný.

Kávovar Ballman série CX-25



A01	4241	Varný výtok
A02	B140	Kotol z nehrdzavejúcej ocele
A03	C600	Horné veko so sadou ventilov na kávu
A05	5070	Tesnenie nádrže, G70
A06	D120	3/6 Reduktor
A08	G240	Centrálny hriadeľ
A09	1102	Indikátor hladiny vody
A10	D310	Súprava filtra/košíka na varenie
A11	5839	Bakelitová rukoväť
A12	A210	Gombík ventilu kávy
A15	I250	Bezpečnostný vypúšťací ventil
A16	A210	Parný ventil
A17	G302	Uťahovanie horného gombíka
010	CX-25P-P	Tlakomer (použitý len pre CX-25P)

Pokyny na čistenie a údržbu série CX-25

A) Čistenie a príprava novej jednotky

Keď je jednotka nová, pripravte ju na prvé použitie dôkladným vyčistením a opláchnutím všetkých častí horúcou vodou. Nie je potrebné drhnúť žiadne časti alebo povrchy. Po opláchnutí všetkých častí spustíte cyklus iba s vodou podľa pokynov na prípravu kávy bez toho, aby ste do filtračného koša vložili usadeninu, pričom sa uistíte, že ventil kávy aj parný ventil sú dôkladne prepláchnuté. Tento postup čistenia a sterilizácie by sa mal pravidelne opakovať, aby sa prístroj udržal čistý a aby sa nezablokovali ventily kávy a pary.

B) Pravidelné čistenie po použití

- 1) Odstráňte jednotku zo zdroja tepla.
- 2) Otvorte parný ventil, aby ste uvoľnili všetok vnútorný tlak a nechajte jednotku vychladnúť.
- 3) Keď je parný ventil aj ventil kávy otvorený, horné veko možno bezpečne odstrániť.
- 4) Vyberte filtračný kôš a vysypte kávovú usadeninu. Dávajte pozor, aby ste nezlikvidovali redukcii koša, ak ju používate.
- 5) Opláchnite všetky časti a vnútro jednotky. Neponárajte jednotku a manometer do vody, pretože by to mohlo poškodiť manometer. Nepoužívajte drsné mydlo ani abrazívne čistiace prostriedky, pretože môžu poškriabať a poškodiť kovové povrchy a ovplyvniť chuť kávy. Neumývajte v umývačke riadu.
- 6) Na dôkladné vysušenie jednotky použite mäkkú suchú handričku. Jednotku možno skladovať s voľne nasadeným vekom a otvorenými ventilmi na kávu a paru. Nenechávajte jednotku dlho stáť so starou vodou a/alebo kávovou usadeninou vo vnútri.
- 7) Pravidelné čistenie po použití predĺži životnosť jednotky. Pravidelne púšťajte iba cyklus vody cez jednotku, aby ste dôkladne vyčistili vnútro.

Tip na čistenie:

Pre jednoduchšie čistenie vyčistite po použití kávový ventil a po napenení mlieka ihneď opláchnite parnú trysku, aby ste odstránili všetky zvyšky mlieka na tryske a špičke. Okamžité čistenie a pravidelná údržba zaisťujú, že jednotka bude fungovať podľa plánu a bude produkovať najlepšiu možnú kávu.

C) Skladovanie

Nikdy neskladujte jednotku plnú vody a/alebo starej kávovej usadeniny. Vždy sa uistite, že je jednotka po použití úplne vyčistená a vysušená a skladovaná s oboma ventilmi (A12 a A16) otvorenými. Ak bola jednotka uskladnená na dlhú dobu, spustíte cyklus iba s vodou, pričom sa uistite, že ventil na kávu aj ventil na paru sú prepláchnuté, aby sa pripravila na použitie. Jednotka používa potravinárske silikónové tesnenia, ktoré pri bežnom používaní vydržia mnoho rokov, avšak z času na čas môže byť potrebné ich vymeniť za nové tesnenia. V prípade potreby náhradných dielov kontaktujte svojho dodávateľa.

Používateľská príručka série CX-25

Pred použitím jednotky si pozorne prečítajte túto príručku.

A) Budete potrebovať nasledujúce položky:

- 1) Jednotka CX-25 alebo CX-25P.
- 2) Kávové zrná mleté stredne/jemne, vhodné na varné espresso.
- 3) Šálka kávy alebo karafa.
- 4) Lyžičkou utlačte a zarovnajte kávu do filtračného koša.
- 5) Žiaruvzdorná kanvica (najlepšie z nehrdzavejúcej ocele) na naparovanie a napenenie mlieka.

B) Sprievodca espressom

- 1) Odskrutkujte ťahovací gombík (A17) a odstráňte horný kryt (A03). Vyberte filtračný kôš (A10) a redukciu koša (A06).
- 2) Naplňte jednotku vodou po úroveň značiek vo vnútri tela (A09) pre požadovaný počet dávok espressa (3, 6 alebo 9). Na urýchlenie procesu varenia naplňte jednotku horúcou vodou. Jednotku neprepĺňajte: voda nesmie zakrývať bezpečnostný vypúšťací ventil (A15) umiestnený na spodnej časti rukoväte.
- 3) Naplňte filtračný kôš (A10) po okraj mletou kávou pomocou stredne/jemne mletej kávy vhodnej pre varné espresso. Ak chcete pripraviť 3 alebo 6 dávok espressa, použite redukciu koša (A06) a ak chcete urobiť 9 dávok espressa, redukciu úplne odstráňte. Pre 6 rán vložte redukciu do filtračného koša krátkym koncom nadol. Na 3 výstrely vložte redukciu dlhým koncom nadol.
- 4) Ak používate redukciu koša (A06), uistite sa, že mletá káva je umiestnená na vrchnej časti redukcie, nie pod ňou. Pomocou lyžice rovnomerne rozložte kávu v košíku a zľahka utlačte. Je potrebné použiť strednú/jemnú mletú kávu vhodnú na espresso na sporáku (kávová usadenina je o niečo väčšia ako malé otvory vo filtračnom košíku). Ak je usadenina príliš hrubá, káva bude slabá a vodnatá a príliš jemná usadenina môže upchať jednotku.
- 5) Umiestnite filtračný kôš (A10) na centrálny hriadeľ (A08) vo vnútri jednotky. Uistite sa, že silikónový O-kružok je správne umiestnený pod okrajom filtračného koša oproti okraju jednotky. Vyčistite z okraja prebytočnú kávovú usadeninu, aby ste zaistili dobré utesnenie.
- 6) Nasadte horné veko (A03) na centrálny hriadeľ (A08) a otočte kávový ventil tak, aby bol umiestnený oproti rukoväti jednotky. Zaskrutkujte ťahovací gombík (A17) čo najpevnejšie, aby ste sa uistili, že

veko je správne utesnené. Uistite sa, že silikónový O-krúžok pod okrajom filtračného koša nie je viditeľný.

- 7) Úplne zatvorte parný ventil (A16) a kávový ventil (A12) otočením každého z nich v smere hodinových ručičiek. Umiestnite jednotku na zdroj tepla a nastavte na nízku strednú teplotu. Vykurovacia plocha by mala byť menšia ako spodná časť jednotky. Na plynových sporákoch sa uistite, že plameň nestúpa po stranách jednotky, pretože by to mohlo poškodiť jednotku a rukoväť.

Inštrukcie pre CX-25

1) Umiestnite šálku kávy alebo karafu pod výpusť kávy (A01) a otvorte ventil kávy (A12) o 180 stupňov proti smeru hodinových ručičiek.

2) Nechajte jednotku zohrievať 5 až 10 minút (dlhšie, ak začínate so studenou vodou), kým voda vo vnútri nezovrie. Po uvarení začne káva odkvapkávať cez výpusť kávy a prúd kávy bude silnejší. Pre silnejšie espresso zatvorte kávový ventil na ďalších 30-60 sekúnd, len čo káva začne kvapkať, a potom ho znova otvorte.

CX-25P NÁVOD - pomocou manometra

- 1) Nechajte jednotku zohrievať 5 až 10 minút (dlhšie, ak začínate so studenou vodou), kým voda vo vnútri nezovrie. Keď voda začne vriieť, tlakomer začne stúpať.
- 2) Keď ručička na manometri (010) dosiahne 0,5 až 1,2 BAR (začiatok zeleného pruhu), jednotka je pripravená na prípravu kávy. Umiestnite šálku kávy alebo karafu pod výtok kávy (326) a otvorte ventil kávy (A12) o 180 stupňov proti smeru hodinových ručičiek. Po niekoľkých sekundách vytečie z výpustu kávy prúd kávy.
- 3) Pre slabšie espresso je možné kávový ventil otvoriť skôr, ako voda začne vriieť, alebo ho nechať zatvorený a otvorený pri nižšom tlaku, keď je ručička na mierke medzi 0 a 0,4 BAR.
- 4) Nepripravujte kávu, keď tlak dosiahne viac ako 1,2 BAR. Nadmerný tlak nie je potrebný a kávová usadenina sa prehreje a spáli.
- 5) Ak káva nevyteká z výpustu kávy alebo len veľmi pomaly kvapká, môže byť káva príliš jemná. Odpojte jednotku od zdroja tepla, nechajte ju vychladnúť a vyskúšajte hrubšie namletú kávu. Správna veľkosť mletia je vtedy, keď sú jednotlivé kávové usadeniny len väčšie ako malé otvory vo filtračnom košíku (A10). Nepoužívajte práškovú kávu.

C) Inštrukcie pre naparovanie a napenenie mlieka

- 1) Pred použitím zariadenia na naparovanie mlieka majte pripravené espresso.
- 2) Po naliatí espressa zatvorte parný ventil (A16) a kávový ventil (A12) a nechajte prístroj 3 až 5 minút ohrievať. Tým sa vytvorí dostatočný tlak na naparenie mlieka. Ak používate CX-25P, tlak bude dostatočný na naparovanie, keď meradlo ukazuje medzi 1,2 až 2 BAR.
- 3) Naplňte tepelne odolný džbán alebo džbán studeným mliekom. Nenapíňajte kanvičku do polovice, pretože mlieko sa pri napenení roztiahne a zväčší svoj objem.
- 4) Umiestnite kanvičku pod parnú dýzu tak, aby bola špička tesne pod hladinou mlieka a pomaly otvárajte parný ventil (A16), kým nezačne prúdiť silný a stály prúd pary. Jednotka by mala byť počas penenia udržiavaná na miernom stupni ohrevu.
- 5) Držte špičku prútika pri boku kanvičky, aby sa v mlieku vytvoril vír. Posuňte špičku vyššie, nižšie, bližšie k okraju alebo ďalej od okraja kanvičky, aby sa rozbili väčšie bubliny a zmenilo sa množstvo vzduchu pridaného na napenenie mlieka a vytvorenie mikropeny. Štruktúra mlieka by mala byť hladká a hodvábna.

- 6) Mlieko sa pri napnení zahreje a zväčší svoj objem. Na cappuccino napeňte, kým sa objem takmer nezdvajnasobí a na latte, kým mlieko nezväčší svoj objem 1 1/2 krát. Ak tlak z prútika klesne, zvýši sa zdroj tepla.
- 7) Pokračujte v ohrievaní mlieka, kým nebude dno kanvičky horúce na dotyk, potom vyberte parnú dýzu z kanvičky. Dávajte pozor, aby ste mlieko neprehriali a nepripálili. Ak používate teplomer, ideálna teplota na ohrev mlieka je 60-70 stupňov. Výroba kvalitného napeneného mlieka je zábavná a môže vyžadovať trochu cviku.
- 8) Zatvorte parný ventil a vypnite zdroj tepla. Vyčistite parnú trysku prepláchnutím pary cez trysku a utrite hrot, aby ste odstránili všetky zvyšky. Je veľmi dôležité zabezpečiť, aby bola parná dýza správne vyčistená, aby sa zabránilo množeniu baktérií. Nepokúšajte sa odstrániť parnú špičku.
- 9) Môže pomôcť naplniť kanvičku vodou a spustiť parnú dýzu, ako keby ste napenili mlieko, aby ste sa uistili, že sú odstránené všetky zvyšky mlieka.
- 10) Pridajte horúce napenené mlieko do svojho espressa a vychutnajte si ho!

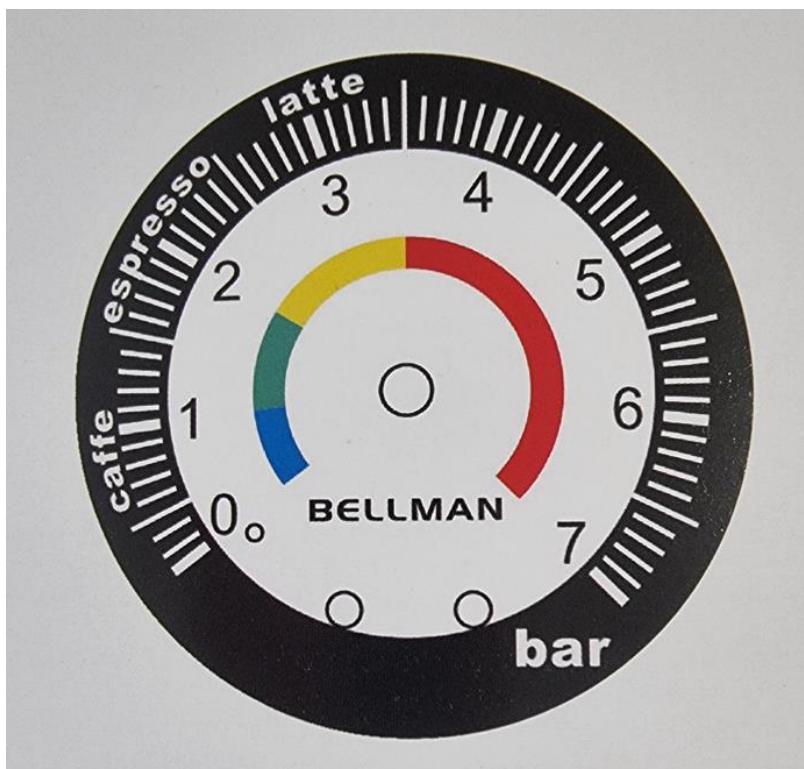
D) Ďalšie poznámky a tipy

Najlepšie výsledky dosiahnete, ak použijete čerstvo upraženú kávu a tesne pred prípravou kávy pomeliete kávové zrná. Odporúčame použiť tmavé pražené kávové zrná, ktoré zabezpečia bohaté a plné espresso. Fazuľa by mala byť pomletá stredne/jemne s konzistenciou ako biely cukor. Správna veľkosť mletia je vtedy, keď sú jednotlivé kávové usadeniny len väčšie ako malé otvory vo filtračnom košíku.

Jednotky série CX-25 možno použiť na napenenie mlieka pre horúce čokolády a iné nápoje bez toho, aby ste si s jednotkou museli pripravovať kávu. Jednoducho naplňte stroj aspoň do jednej tretiny (1/3) vodou a postupujte podľa vyššie uvedeného sprievodcu naparovaním a napenením mlieka.

V jednotke používajte iba mletú kávu a vodu. Pravidelné čistenie ihneď po použití predĺži životnosť jednotky a zaistí vždy najlepšie výsledky.

Uschovajte si tieto pokyny na bezpečnom mieste a pravidelne sa k nim vracajte.



ZÁRUKA

Na Bellman je poskytovaná štandardná zákonom určená záručná doba. Táto záruka je neprenosná a nie je možná kompenzácia vo finančnej hotovosti. Záruka sa nevzťahuje na produkty, ktoré boli použité inak, ako je určené v tomto návode na použitie.

Záruka sa rovnako nevzťahuje na:

- Poškodenie vyplývajúce z nevhodného používania, zanedbania starostlivosti alebo akéhokoľvek iného použitia Bellmana na účely, ktoré nie sú uvedené v tejto príručke.
- Poškodenia vonkajšieho vzhľadu, poškodenia spôsobené koróziou alebo postupným opotrebením.

Akékoľvek zásahy alebo opravy nepovolanými osobami majú za následok zrušenie záruky produktu.